ENOTECA









JOSÉ SERÔDIO jserodio@enoteca.pt

BRANCO COM PEIXE E TINTO COM CARNE – UM PARADIGMA ULTRAPASSADO

Portugal tem uma respeitável cultura à mesa, ancestral, com princípios que identificam de imediato quem os conhece. Por outro lado, o serviço tradicional que ainda nos diz que os tintos são servidos à temperatura ambiente e com carne, e os brancos, frios e com peixe. Os generosos servidos da cave ou garrafeira, e os espirituosos até à pouco tempo "chambreados" – os mais velhos ainda se lembram de uma geringonça (gosto do nome) que servia para aquecer o cálice grande onde se deitaria a aguardente velha "muita especial" – um disparate vestido de cerimónia!

Felizmente a experimentação organoléptica tem-nos trazido boas soluções, e todos ficamos radiantes quando as adotamos e podemos dizer "de facto é melhor"! Comparemos o serviço de um Porto ou um Moscatel a 14º e a 19º e logo chegaremos à conclusão que os generosos devem, de facto, ser servidos a 14º.

Experimentemos também servir um peixe gordo, por exemplo, o salmão, frito ou grelhado com um Monte Vilar Reserva tinto, ou um Gáudio tinto a 15º de temperatura, ou então um prato de vitela com um Cabeça de Toiro Reserva branco, ou um Alvarinho, a 12º. Este será o processo mais simples de ultrapassarmos o velho paradigma do branco para o peixe e do tinto para a carne.

Nós Selecionamos...

Estes 4 enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos...









Na ENOTECA os vinhos são selecionados por um painel de provadores, constituído pelos Engenheiros Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa e Manuel Vieira, que os avalia segundo a relação qualidade/preço. Apenas são aprovados os vinhos que obtiverem uma classificação igual ou superior a 14 valores (em 20 possíveis).

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 5 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 7 MONTRA DE PRÉMIOS
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 11 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 13 AGORA PROVO EU
- 14 BACELO NOVO
- 16 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 19 CESTO DE VERÃO
- 20 GALERIA DO PRODUTOR
- 22 VINHOS DO TRIMESTRE
- 24 CAVE BRANCOS
- **27** CAVE ROSÉS
- 28 CAVE ROSÉS / TINTOS
- 29 CAVE TINTOS
- **35** MEIA CAVE
- **36** GARRAFEIRA DO CLUBE
- **38** VINHOS COM HISTÓRIA
- **39** APERITIVOS / DIGESTIVOS / SOBREMESAS
- **40** CAVE PORTOS
- 41 VINHOS DO MUNDO
- 42 ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE
- 43 ENOCLUBE CLUBE DOS CONHECEDORES

PROPRIETÁRIO/EDITOR: JOSÉ SERÔDIO PUBLICAÇÃO PERÍODICA TRIMESTRAL

DIRETOR: JOSÉ SERÔDIO DESIGN: TRÊS SENTIDOS DESIGN CAPA: ORLANDO MENDONÇA EXECUÇÃO GRÁFICA: VIANA E DIAS

TIRAGEM: 12.000 EXEMPLARES DEPÓSITO LEGAL: 68.051/93 Nº REGISTO ERC: 117272

ENOTECA

R. ALVES REDOL, 243/249 4050-043 PORTO APARTADO 4414 • 4007-803 PORTO TEL. 228 348 440 • FAX 228 348 449 enoteca@enoteca.pt

www.enoteca.pt



DESCUBRA O QUE TÊM EM COMUM OS NOSSOS VINHOS, AZEITES E O MERGULHÃO DE CRISTA

Passeio para observação da fauna e flora local

Esta é uma das experiências do Enoturismo da Herdade do Esporão que desafia a sair da rotina, a passar um dia no campo e a conhecer a forma de fazer e viver os nossos vinhos e azeites. Esqueça o computador, desligue o telemóvel e venha à Herdade do Esporão fazer um passeio de bicicleta, de carro ou a péte, com sorte e na estação certa, poderá observar a garça-vermelha, o pato-de-bico-vermelho, a gaivina-de-bito-preto ou outras das 150 espécies aqui documentadas. Além do roteiro de biodiversidade, visite a exposição de fotografia com uma amostra de 29 espécies representativas da enorme riqueza e diversidade do património natural da Herdade do Esporão. Aproveite ainda para fazer um piquenique no campo (quando foi a última vez que fez um?) com petiscos alentejanos ou fazer uma prova de vinhos nos fardins, depois da visita às vinhas, adegas, túnel das barricas e caves de estágio.



COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

Escolha os vinhos que deseja e...

Preencha a **Nota de Encomenda** que acompanha a revista e coloque-a num posto ou **marco do Correio**.





Ligue para o **Telf. 228 348 440** e diga-nos quais os produtos que deseja.





Envie-nos um e-mail para **enoteca@enoteca.pt** com os seus dados e escolhas.





Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



COMO É FEITA A ENTREGA

A sua encomenda será enviada por um **transportador especializado** para a morada que nos indicou. As **entregas são gratuitas** para Portugal Continental e realizadas até 8 dias úteis.



Nota: para as Regiões Autónomas é utilizado o sistema de grupagem, acrescendo o custo de 3€ por caixa devendo a encomenda ser levantada no transitário.



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

Poderá pagar a sua encomenda por **Multibanco**, por **Cartão de Crédito**, por **Transferência Bancária** ou por **Cheque**.

Na sua encomenda indique qual o método de pagamento pretendido e a Enoteca enviar-lhe-á os dados necessários para que possa proceder ao pagamento.







O **PERIOUITA RESERVA** REFORÇA O CARÁCTER DE UMA MARCA DE GRANDE TRADIÇÃO, PROPORCIONANDO NOVAS EXPERIÊNCIAS AOS SEUS APRECIADORES.

> DESCUBRA TUDO O QUE DISTINGUE O NOVO **PERIQUITA RESERVA**.



www.jmf.pt

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

10 identificadores de garrafeira (reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos antiderrapantes Enoteca



32 PONTOS

1 frasco Figos Pingo de Mel em Calda Casa das Rendufas (385gr.)



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

2 copos "Branco do Clube" da Schott-Zwiesel



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



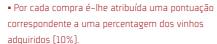
60 PONTOS

2 Cálices de Vinho do Porto "Siza Vieira" da Schott-Zwiesel

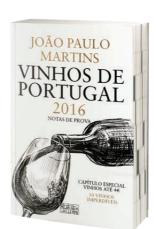


100 PONTOS

Decanter "Vintage" da Schott-Zwiesel



- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.



80 PONTOS

Vinhos de Portugal 2016 João Paulo Martins Oficina do Livro

NOTÍCIAS DO VINHO

JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS

Palácio do Freixo (Porto) - Sábado, 18 de Junho de 2016



[Em pé - esq/dir] - Tiago Alves de Sousa, Osvaldo Amado, Francisco Antunes, João Silva e Sousa, Jorge Alves, José Manuel Sousa Soares [Sentados - esq/dir] - David Baverstock, Graça Gonçalves, Álvaro van Zeller, Patrícia Peixoto, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu

O FÓRUM DE ENÓLOGOS reúniu-se mais uma vez para provar, aprovar e dar à prova os néctares mais distintos dos Enólogos que o constituem.

Como habitualmente, após a prova (exclusiva para os Enólogos) os vinhos aprovados desceram à sala de jantar onde foram degustados por todos os comensais. Foram aprovados os seguintes vinhos: Espumante Aliança Baga Reserva Bruto, Espumante Aliança Baga Reserva Bruto rosé, Espumante Cabriz Touriga Nacional Blanc de Noirs bruto, Andreza Grande Reserva branco 2013, Anselmo Mendes Curtimenta branco 2014, Anselmo Mendes Parcela Única branco 2014, Anselmo Mendes Tempo branco 2015, Fonte do Ouro Encruzado branco 2015, Quinta de Ventozelo blend branco 2014, Quinta do Monte d'Oiro Lybra Viognier, Arinto e Marsanne branco 2015, Quinta dos Carvalhais Colheita branco 2015, Quinta Nova Rosé Reserva rosé 2015, D'Oliva Grande Reserva tinto 2011, Encontro 1 tinto 2010, Esporão Colheita tinto 2015, Fonte do Ouro Touriga Nacional tinto 2014, Herdade Monte da Cal Saturnino tinto 2011, Inevitável tinto 2014, Quinta da Barreira Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon Reserva tinto 2015, Quinta de Ventozelo Syrah Unoaked tinto 2014, Quinta do Monte d'Oiro Lybra Syrah tinto 2013, Quinta Vale de Fornos Reserva Syrah tinto 2013, Santa Vitória Grande Reserva tinto 2014, Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2013, Zom Colecção tinto 2012, Porto Maynard's Vintage 2013, Porto Quinta do Tedo Savedra Vintage 2011, Porto Quinta da Gaivosa Tawny 20 Anos.

Durante o jantar, Luísa Amorim, presidente da ASSOCIAÇÃO BAGOS D'OURO fez uma breve apresentação da associação que tem como missão apoiar crianças e jovens carenciados do Douro, através do acompanhamento do seu percurso escolar e da criação de oportunidades para o desenvolvimento de projetos profissionais. As vendas de um lote especial de um PORTO 10 ANOS BRANCO, exclusivamente produzido para o Fórum de Enólogos, pelas Casas Andresen, Barão de Vilar, C. da Silva, Ferreira e Niepoort, revertem a favor desta Associação. A finalizar, Manuel Cabral, Presidente do IVDP (Instituto do Vinho do Douro e Porto) partilhou com os presentes alguns aspetos muito interessantes sobre a realidade atual do Vinho do Porto.







PROVA DE VINHOS DA QUINTA DE S. SEBASTIÃO

Restaurante Casa da Música (Porto) – 20 de Setembro Restaurante Tabik (Lisboa) – 28 de Setembro

O EnoClube irá organizar mais uma prova de vinhos seguida de jantar. Desta vez o produtor seleccionado foi a Quinta de S. Sebastião de Arruda dos Vinhos. O Chef Artur Gomes (Restaurante Casa da Música) e os Chefs Manuel Lino e Dias de Castro (Restaurante Tabik) serão os responsáveis pela preparação das ementas que irão harmonizar com os vinhos. Os membros do EnoClube receberão atempadamente mais informações sobre este evento

DOURO COM QUEBRA DE PRODUÇÃO DE 30%

A Região Demarcada do Douro (RDD) poderá produzir nesta vindima entre as 192 mil a 211 mil pipas de vinho, prevendo-se uma quebra que poderá rondar os 30% devido aos ataques de míldio e ao granizo. Os dados foram divulgados pela Associação de Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID). Rosa Amador, diretora-geral da ADVID, referiu que as previsões apontam para uma produção entre as 192 mil e as 211 mil pipas de vinho. O ano de 2016 começou com um inverno e uma primavera com muita chuva. Primeiro, foram os estragos com a derrocada de muros e patamares de vinhas durienses, depois, devido à elevada humidade, a pressão das doenças, principalmente do míldio, e, mais recentemente, a queda de granizo.

TAYLOR'S INVESTE 1,5 MILHÕES NA RENOVAÇÃO DO CENTRO DE VISITAS

O grupo The Fladgate Partnership – responsável pela Taylor's, Croft, Fonseca e Krohn – investiu 1,5 milhões de euros na renovação do centro de visitas da Taylor's. A renovação do centro passou pela remoção de escritórios do edifício contíguo ao restaurante sobranceiro ao Douro que a Taylor´s tem em funcionamento há vários anos, pela aposta na inter-actividade tecnológica e pela criação de um circuito que permita aos visitantes uma visão global do que é o mundo do Vinho do Porto.

NOVO SAUVIGNON BLANC DA COLECÇÃO PRIVADA DOMINGOS SOARES FRANCO

A colheita de 2015 permitiu voltar a produzir, no âmbito da Colecção Privada, a casta Sauvignon Blanc, à qual se juntou 15% de Verdejo nascendo o Domingos Soares Franco Colecção Privada Sauvignon Blanc 2015. A vivacidade aromática e a acidez natural destas duas castas complementam-se, fazendo deste um vinho jovem, cuja frescura o torna ideal para acompanhar pratos de peixe e saladas, ou para desfrutar por si só.

TEODORA CARDOSO E RAQUEL OLIVEIRA GANHAM PRÉMIO DONA ANTÓNIA

Pelo terceiro ano consecutivo, os promotores deste prémio, a Sogrape Vinhos e os herdeiros de Dona Antónia, decidiram atribuir dois prémios – o de Consagração de Carreira, concedido a Teodora Cardoso (presidente do Conselho das Finanças Públicas), visa constituir "uma homenagem a uma obra realizada e merecedora de inequívoco reconhecimento público"; e o Prémio Revelação, entregue a Raquel Oliveira (investigadora do Instituto Gulbenkian de Ciência), pretende "servir de estímulo a uma carreira com relevância nacional em fase de lancamento ou de desenvolvimento".

BOAS QUINTAS CELEBRA 25 ANOS

Da "arte e engenho" do enólogo Nuno Cancela de Abreu nasce o **Fonte do Ouro Dão Nobre Branco 2015**, o primeiro vinho Dão Nobre Branco da história vitivinícola portuguesa. Nunca antes produzido um vinho branco com tal designativo de excelência, respondendo a um mínimo de 90 pontos em 100 atribuídos pela câmara de provadores da Região do Dão, este é um dos dois vinhos especialmente criados para a Comemoração do 25º Aniversário da Sociedade Agrícola Boas Quintas. O segundo vinho criado para esta celebração foi o **Fonte do Ouro Grande Reserva Tinto 2013**.



ÁLVARO VAN ZELLER



VINIFICAÇÃO de A a Z

PORTO BRANCO ENVELHECIDO

A descoberta de um Ilustre Desconhecido

Quem começa a trabalhar com vinho do Porto, trabalha com branco e com tinto. As uvas estão lá, nos vinhedos, e têm de ser vinificadas. No entanto até 2007, o mercado só conhecia vinhos do Porto brancos jovens. Os vinhos do Porto brancos envelhecidos, mais raros, apareciam, timidamente no mercado, com o nome "Very Old Reserve White", "Old White", "Branco Velho" e pouco mais. Era uma situação muito indefinida.

Quando cheguei à Casa Andresen, em 1999, encontrei uma grande quantidade de vinhos do Porto brancos velhos. Cinco anos depois, as existências de Porto branco velho mantinham-se. Nessa altura, eu e a família Flores dos Santos, proprietários da Casa Andresen, propusemos-nos lançar um vinho do Porto 10 Anos Branco. Para nós, este vinho tinha que ter uma qualidade que o posicionasse no mais alto nível da Categoria Especial "10 Anos".

A regulamentação das Categorias Especiais – Reserva, Com Indicação de Idade, Colheita, LBV e Vintage – criada no início dos anos setenta do século passado contemplava, apenas, Categorias Especiais de vinhos do Porto feitos a partir de uvas tintas. Qual seria o estilo de um vinho do Porto branco com 10, 20, 30 ou 40 anos de idade?

2007 foi o ano de viragem. Depois de 3 anos de conversações com a Associação de Empresas de Vinho do Porto, da qual a Casa Andresen faz parte, e com o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), órgão regulador do sector, é lançado no mercado o primeiro Vinho do Porto Branco com Indicação de Idade, o Andresen 10 Anos Branco.

A perseverança foi compensada. Aliada a uma imagem forte, numa garrafa de 50 cl, as primeiras reações do mercado não se fizeram esperar.

Em 2008, outras casas de Vinho do Porto lançam no mercado os seus próprios 10 Anos brancos. Nos anos seguintes aparecem os 20, 30 e 40 Anos Brancos. Para a Casa Andresen, bastaram 4 anos para que as vendas do 10 Anos Branco superassem o 10 Anos Tawny.

Atualmente, as empresas do setor estão a envelhecer vinhos do Porto brancos. Não irá tardar e iremos assistir a lançamentos generalizados dos Colheitas Brancos envelhecidos em pipas de carvalho.

O grande desafio será manter um padrão de qualidade muito elevado e que a procura crescente mantenha a apetência das empresas de vinho do Porto a comercializarem este tipo de Porto. Como diz o velho ditado: "A união faz a força" e, sozinhos ou poucos, não teremos projeção comercial.

E eis que surge já em 2016 a oportunidade de testar esta teoria. No âmbito de um evento do Fórum de Enólogos que tinha como tema o Douro foi lançada a ideia de apoiar a **Associação Bagos d'Ouro**.

Esta associação, localizada na Régua, foi criada em 2010 com a missão de apoio escolar e criação de oportunidades para crianças e jovens carenciados do Douro.

O apoio seria dado através das receitas da venda de um Porto envelhecido único criado para o efeito.

BAGOS D'OURO

PORTO 10 ANOS BRANCO

Envelhecido em Casco de Carvalho

O Fórum de Enólogos, através de 3 dos seus membros – Eu (Álvaro van Zeller), o José Manuel Sousa Soares e o Miguel Pessanha – com o contributo de 5 empresas produtoras de Vinho do Porto, a Andresen, a Barão de Vilar, a C. da Silva, a Ferreira e a **Niepoort**, e com a aprovação e consentimento do IVDP criou este Porto 10 Anos Branco.

"Assaltamos" as caves destas empresas e "sequestramos" os vinhos ideais para criar o melhor Porto Branco 10 anos possível. Penso que atingimos plenamente este objetivo, mas em última análise quem irá testar esta afirmação será aquele afortunado que ainda conseguir adquirir 1 garrafa deste Porto - só foram feitas 350.

Para os que aderem a este projeto pela aquisição desta garrafa numerada, para além da satisfação pessoal pelo seu gesto, recebem este vinho único, uma experiência irrepetível.

EMPRESAS ASSOCIADAS













Sócio e Não Sócio 20,00€ GFA 050L. REF® 013011



UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



ata Medalha de Ouro Concours Mondial de Bruxelles



Melhor Vinho Tinto do Velho Mundo Expovinis 2012



Melhor Vinho Finto do Velho Mundo Expovinis 2013



Grande Medalha de Ouro Concours Mondial de Bruxelle

Do Alentejo herdámos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol. Tudo isto é a força de um carácter alentejano, reconhecido e premiado. Tudo isto é Santa Vitória.

Seja responsável, beba com mod



MANUEL VIEIRA

Agora provo EU!

Valle de Passos Tinto 2014

Primeiro vinho de uma nova empresa familiar em Trás-os--Montes, pertencente a Lurdes e Carla Correia, respetivamente mãe e filha. São possuidoras de vinhas desde há muito, e estão hoje em dia empenhadas em cobrir todos os passos que levam à vinificação e comercialização dos vinhos obtidos das uvas por elas produzidos.

Sendo possuidoras da maior vinha da Região com cerca de 50 ha, distribuídos por dois locais diferentes junto a Valpaços. sendo uma delas uma vinha velha, a maior altitude, com cerca de 15 ha, e onde estão as castas brancas e algumas tintas, e a outra uma vinha recentemente plantada de cerca de 35 ha, a uma altitude menor e só com castas tintas.

Este primeiro vinho veio das vinhas velhas, e foi elaborado a partir de três das castas aí plantadas, a Touriga Nacional, a Touriga Franca e a Tinta Amarela.

Foi a minha primeira vinificação na Região de Trás-os--Montes, juntamente com o meu colega Carloto Magalhães, e o mínimo que se pode dizer é que que correu muito bem, pois o vinho obtido, e que aqui apresento agradou-nos desde o primeiro momento, principalmente pelo equilíbrio e harmonia que desde cedo apresentou, levando-nos a decidir prontamente por não utilizar qualquer estágio em barricas.

Foi engarrafado após 12 meses de estágio integralmente passados em cuba inox, e depois de alguns meses de estágio em garrafa atingiu aquilo que pretendiamos para esta nossa primeira incursão na região de Trás os Montes, um vinho tinto denso de cor e de aroma, onde se notam sugestões de frutos pretos, especiarias, e com uma boca de excelente ataque, redondo e fresco, com taninos macios mas com presença, e final longo e persistente.

Requer uma temperatura de consumo mais baixa que o habitual, aconselho cerca de 14-15° C, e acompanha pratos que podem começar nos bacalhaus mais elaborados até pratos de carnes vermelhas, e verá como este vinho tem uma enorme vocação gastronómica!

Denominação de Origem: DOC Trás-os-Montes Castas: Touriga Nacional, Tinta Amarela e Touriga Franca Vinificação: Vindima 100% manual, fermentação em cuba inox com temperatura controlada, estágio durante 12 meses em cuba inox.

Teor Alcoólico: 13.5 %vol. Longevidade: 8 a 10 anos

Enologia: Carloto Magalhães e Manuel Vieira

Viticultura: José Manso



SÓCIO 8.08€ GFA 0.75L NÃO SÓCIO 8.50€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062957

48,48€ CAIXA 6 gfas | **51,00**€ CAIXA 6 gfas



Vinhos de Lisboa, Douro e Alentejo para todos os dias...

◆ Nova Colheita

BACELO NOVO BRANCO 2015

Reg. Lisboa

PRODUTOR Quinta da Barreira DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Chardonnay, Arinto

VINIFICAÇÃO Vinificação por Bica Aberta. Fermentação em inox a temperatura controlada de 14ºC.

TEOR ALCOÓLICO 12%

ENÓLOGO José Gaspar

NOTAS DE PROVA Cor citrino claro. Aroma intenso, notas minerais, cítricas (lima, limão) e florais. Na boca é equilibrado, com uma muito boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo e aromático.

LONGEVIDADE 1 a 2 anos SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo, com peixe, marisco ou acompanhando pratos leves e carnes frias.

NÃO SÓCIO 3.90€

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 122961

44,52€

46.80€ Caixa 12 GFAS Nova Colheita

BACELO NOVO **TINTO 2014**

Douro

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Douro DOC CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca,

VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa longa a 34°C. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22/24°C).

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma jovem, frutos negros com notas vegetais e tostadas discretas. Na boca apresenta boa estrutura, é elegante e macio com bons taninos. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anns

SERVIÇO A 15/17°C com bacalhau no forno e carnes assadas.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Bantista

NÃO SÓCIO 3.90€

44,52€

46,80€

Nova Colheita

BACELO NOVO **TINTO 2015**

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada

VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas intensos com notas florais e de frutos vermelhos. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

NÃO SÓCIO 3.90€

44,52€

46.80€

Conjunto Bacelo Novo

4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2015** Lisboa **+ 4** gfas. BACELO NOVO **TINTO 2014** Douro+ 4 gfas. BACELO NOVO TINTO 2015 Alentejo

SÓCIO 44,52€ Caixa 12 GFAS REF® 123030 NÃO SÓCIO 46,80€ Caixa 12 GFAS



Bacelo s.m. Vara de videira para formar nova planta.

Crie o seu próprio Rótulo de Vinho

Para momentos inesquecíveis...

Personalize num rótulo de vinho os momentos especiais da sua vida ou da sua empresa, surpreenda um amigo, impressione um convidado.

- A ENOTECA, em colaboração com a **Barão de Vilar**, a **Casa de Santa Vitória** e a **Quinta da Barreira** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único.
- Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.



EspumanteRESERVA BRUTO

ENÓLOGO José Gaspar

PRODUTOR Quinta da Barreira

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida. Bolha fina e
persistente. Aroma intenso com notas tostadas e fumadas, casca
de laranja, frutos secos e um ligeiro balsâmico. Na boca é maduro
e elegante com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.



Reserva Douro

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado sobressaindo notas de frutos vermelhos (cereja, groselha). Na boca é fresco e equilibrado, bom volume, taninos vivos mas bem integrados no conjunto. Bom final. ENÓLOGO Álvaro van Zeller

OS VALORES INCLUEM IVA E DISTRIBUIÇÃO DOMICILIÁRIA EM QUALQUER PARTE DE PORTUGAL CONTINENTAL.









Escolha o vinho

2 Envie-nos a sua imagem/texto

Receba o vinho com o seu rótulo personalizado



Reserva Alentejo **TINTO 2014**

PRODUTOR Casa de Santa Vitória NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma de frutos negros com notas florais de madeira e especiarias. Boca cheia e equilibrada com taninos suaves. Final longo. **ENÓLOGA** Patrícia Peixoto



Porto Reserva

RUBY

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma complexo de frutos vermelhos maduros (cerejas negras, groselhas). Na boca sentem-se as groselhas, elegante e equilibrado. Final longo e agradável.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.



CESTO DE OUTONO











SETÚBAL



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- + 3 GFAS. VINHA DOS DEUSES RESERVA Tinto 2012 Douro + 3 GFAS. QUINTA FONTE DO OURO RESERVA Tinto 2013 Dão
- + 3 GFAS. MEIA PIPA PRIVATE SELECTION Tinto 2013 Pen. Setúbal
- - + 3 GFAS. JOSÉ DE SOUSA Tinto 2014 Alentejo

REFª 123032

SÓCIO 104,31€ Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO 109,80€ Caixa 12 GFAS





GALERIA DO PRODUTOR

QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO

Com mais de 250 anos de história (a adega data de 1764), a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo está situada no coração do Douro. A história confirma-a como pertencente à Casa Real Portuguesa, tendo sido identificado o seu primeiro proprietário em 1725. Integrada na primeira demarcação da região, os locais históricos ainda hoje estão preservados. O espírito empreendedor e visionário da família Amorim (proprietária da quinta desde 1999) fez entretanto a diferença pois, aliado a uma aposta apaixonada no futuro, determinaram o início de múltiplas alterações para um caminho de excelência enológica.

Dos 120 ha situados na margem direita do rio Douro, bem no coração da região, 85 estão plantados com vinha classificada com letra A, enquadrados na paisagem UNESCO e cuidadosamente preservados. Castas tradicionais, solo xistoso e um microclima ímpar, são as condições para se desenvolver um projeto sustentável, respeitando o terroir, criando uma verdadeira harmonia entre a cultura e as tradições vitivinícolas aliadas a novas experiências, conhecimentos e tendências.

A vindima é manual com todos os cachos selecionados à mão, forma de obter o perfeito equilíbrio entre estrutura e aroma para criar vinhos elegantes e finos, de elevado carácter e frescura.

O rigor enológico e a diversidade dos diferentes 42 talhões de vinha, obrigam a uma aliança dos processos tradicionais com a tecnologia de ponta. Um pequeno "Atelier" nos antigos lagares de granito, uma pequena adega totalmente manual, trata os vinhos como obras de estudo para serem grandes reservas da casa, vinhos únicos, autênticos e de qualidade excecional.



Na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo surge o primeiro projeto de alojamento dedicado ao vinho em Portugal, a Luxury Winery House, a qual representa um "pedaço de paraíso" para o descanso e lazer de amantes de vinho. O restaurante, "Conceitus", sugere uma carta que apela aos sentidos e emoções, de forma descontraída e curiosa, criando um conceito que valoriza os sabores da gastronomia local, com o que a natureza oferece de melhor em cada época do ano.





GALERIA DO PRODUTOR

VALE DE FORNOS

QUINTA DE VALE DE FORNOS

A Quinta Vale de Fornos é uma das mais antigas e marcantes da região. Situada a 35 km de Lisboa, mais precisamente na Azambuja e inserida na Região Vitivinícola do Tejo, beneficia de uma excelente localização e de uma deslumbrante envolvência paisagística.

A Quinta Vale de Fornos, propriedade com 200 hectares (50 dos quais de vinha), é hoje o resultado da história que por ali passou ao longo dos séculos e onde surgem pontos de referência marcantes na história do País (por esta Quinta passou Cristóvão Colombo a caminho da casa de D. João II em Vale do Paraíso para comunicar ao Rei a descoberta da América, também nesta quinta ficaram albergadas as tropas de Napoleão as invasões francesas, entre outras referências que estão em estudo).

A casa senhorial data do século XVIII, cujo traço e cor sempre foram mantidos. A Quinta goza de uma forte tradição, tanto pela antiguidade e pelo património, como pela ligação a ilustres famílias da Nobreza portuguesa. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como prenda de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sida adquirida em 1972, pelos atuais proprietários, a D. Pedro de Bragança.

A Quinta Vale de Fornos está localizada no extremo sudoeste da região do Tejo beneficiando de um complexo terroir e de uma orografia irregular entre vales, encostas e colinas, solos argilo-calcários, arenosos e franco-argilosos. Encontramos aqui plantadas variadas castas tintas (Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah) e brancas (Fernão Pires, Riesling, Chardonnau, Sauvignon Blanc).

Toda esta complexidade, de terroir, orografia e castas, aliada a uma equipa dinâmica e vigorosa liderada pelos enólogos José Pinto Gaspar e Nuno Morais, permite à Quinta Vale de Fornos aproveitar ao máximo o potencial das suas terras para produzir vinhos de qualidade e marcar pela diferença os seus produtos, como atestam as cerca de cerca de 40 medalhas e distinções desde obtidas desde 2013.



VINHOS DO





"Selecionei as castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão para transmitir a tipicidade do Douro. Aqui todas as maravilhosas notas se combinam harmoniosamente fazendo deste um vinho tridimensional, pleno de equilíbrio e frescura com uma textura suculenta, belíssima concentração e magnífica gravidade." Jorge Alves

QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA TINTO 2013

Douro

PRODUTOR Qta. Nova Nossa Sra. do Carmo **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio, fermentação com três delestages* diárias em cubas de inox durante 6 dias com controlo de temperatura. Estagio em inox.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante com laivos violeta. Aroma de frutos negros com notas balsâmicas de especiarias. Na boca é complexo, estruturado e equilibrado. Encorpado com bons e suaves taninos. Final longo e persistente. **LONGEVIDADE** 5 a 6 anos

 ${\bf SERVIÇO}$ A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.

ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

*delestage – operação que consiste em retirar totalmente o mosto em fermentação na cuba, ca. de 1 h, permitindo que a manta desprenda a parte liquida que impede um eficaz arejamento e a sua descompactação

sócio 8,36€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 8,80€ GFA 0,75L

50,16€ Caixa 6 GFAS

52,80€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REF^a 062937

TRIMESTRE





"Desde cedo na vida deste Reserva Syrah que as preocupações em manter as suas características são levadas ao pormenor. Vindimado de madrugada, ainda antes do sol nascer, para manter as uvas frescas durante todo o processo inicial. Este vinho revela todo o potencial da casta no terroir da Quinta de Vale de Fornos."

Nuno Morais

QUINTA VALE DE FORNOS RESERVA SYRAH TINTO 2013

Teio

PRODUTOR Quinta Vale de Fornos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTAS Syrah

VINIFICAÇÃO Vindima manual em cestos de 20Kg. Seleção cuidada dos cachos. Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma intenso e complexo, frutos pretos maduros com notas balsâmicas e de frutos secos. Na boca é estruturado e equilibrado com taninos firmes. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 17/19°C com carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos. **ENÓLOGOS** Nuno Morais, José Gaspar

SÓCIO 8,65€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO 9,10€ GFA 0,75L.

51,90€ Caixa 6 GFAS

54,60€ Caixa 6 GFAS

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

ESPAÇO DE 1 SEMANA - TELEFONE 228 348 440 FAX 228 348 449 E-MAIL enoteca@enoteca.pt

CAVE BRANCOS



SOLAR DAS BOUÇAS ALVARINHO 2015

PRODUTOR Solar das Bouças DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Prensagem das uvas desengaçadas. Clarificação a frio durante 16h. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio de 1 mês sobre horras finas

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intenso aroma frutado (citrinos e frutos tropicais). Na boca apresenta bom corpo e estrutura. Fresco e mineral com notas citrinas e uma acidez viva. Final longo LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8/12°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes, carnes brancas e pratos vegetarianos. ENÓLOGO Álvaro Van Zeller

NÃO SÓCIO 6,00€

34.20€

36.00€



MORGADO DO PERDIGÃO **ALVARINHO E LOUREIRO 2015**

PRODUTOR Quinta de Paços DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho CASTAS Alvarinho, Loureiro VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas.

Desengace total, parte das uvas são sujeitas a maceração pelicular durante cinco horas com controlo da temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação. Fermentação em cubas de aço inoxidável, ficando o vinho sobre as borras finas com "batonnage" até à preparação do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor citrino esverdeado. Aroma frutado com notas de frutos tropicais, citrinos e lichias. Na boca é fresco com uma acidez vibrante. LONGEVIDADE 1 a 2 anos

SERVIÇO A 9/10°C com mariscos, pratos de peixe e aves. **ENÓLOGO** Rui Walter Cunha

NÃO SÓCIO 6,60€

37.62€

39.60€



ALVARINHO CONTACTO

PRODUTOR Anselmo Mendes DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde

CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Curta maceração pelicular. Clarificação a frio. Longa fermentação em inox a velocidade constante entre 14 a 22°C. Estágio de 4 meses sobre as borras finas.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso, complexo e fresco. notas cítricas com algum mineral e um toque tropical. Muito bem equilibrado. Boa estrutura e volume de boca, boa acidez e belas notas minerais. Bom final.

LONGEVIDADE 10 anos SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou

com canapés, marisco, peixes diversos, queijos e pratos de aves

ENÓLOGO Anselmo Mendes

NÃO SÓCIO 9,50€

54.18€

57.00€



SÃO MATIAS 2015

PRODUTOR Casa de São Matias **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão CASTAS Encruzado, Malvasia Fina, Bical VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação com controlo de temperatura. Fermentação em inox. Estágio de 3 meses com batonnage.

TEOR ALCOÓLICO 13% NOTAS DE PROVA Fresco frutado com excelente mineralidade e com uma acidez muito equilibrada. Fim de boca

exuberante mas muito harmonioso LONGEVIDADE 5 a 6 anos SERVICO A 10/12°C com peixes, mariscos, carnes brancas e saladas.

ENÓLOGO Francisco Gonçalves

NÃO SÓCIO 5,30€

30.24€

31.80€

CAVE BRANCOS



TÁGIDE ARINTO E CHARDONNAY 2015

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificação por Bica Aberta.
Fermentação em inox a temperatura
controlada de 14°C.

TEOR ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Muito aromático com notas minerais, de citrinos e florais. Na boca é fresco e equilibrado, com um final longo e aromático.

LONGEVIDADE 1 a 2 anos SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo, com peixe, marisco ou acompanhando pratos leves e carnes frias. ENÓLOGO José Gaspar

50CIO **3,80**€

NÃO SÓCIO **4,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062922

22,80€

24,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO 2015

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Sauvignon Blanc, Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima nas primeiras horas
da manhã. Desengace total. Maceração
pelicular durante 4 horas. Fermentação
em pequenas cubas de inox com controlo
de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas de fruta madura com notas de frutos de caroço e minerais. Na boca, fruta fresca estrutura e persistência. LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10ºC com peixe, carnes brancas, pratos vegetarianos ou orientais. Harmoniza na perfeição com queijos de cabra e risotto de espargos.

ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

5,70€

NÃO SÓCIO **6,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062972

34,20€ Caixa 6 GFAS

36,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA 2015

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne VINIFICAÇÃO Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em inox.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto. Aroma discreto com notas florais e minerais e um ligeiro tropical. Bom volume de boca, notas vegetais, boa acidez e equilíbrio. LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes branças e queixos.

ENÓLOGA Graça Gonçalves

\$,55€

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063019

51,30€ **54,00**€ Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2015

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Arinto, Chardonnay, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração
pelicular a frio, prensagem pneumática
suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 13 5%

NOTAS DE PROVA Cor citrino-esverdeado aberto. Aroma floral com notas de frutos tropicais. Na boca é envolvente, fresco. Final agradável.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 10/12°C com enchidos fumados, peixes assados, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média. ENÓLOGO Carlos Eduardo

^{sócio} **5,04**€

NÃO SÓCIO **5,30**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062970

30,24€

31,80€

CAVE BRANCOS

CAVE ROSÉS



ALTAS QUINTAS CRESCENDO

PRODUTOR Altas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Anthoto, Verdelho

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 Kg. Seleção das uvas à entrada da adega. Clarificação do mosto e posterior fermentação a baixa temperatura. Estabilização e filtragem antes do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma fresco e intenso com notas de frutos tropicais e alguma mineralidade. Na boca é jovem, elegante e equilibrado.

Final persistente.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos **SERVIÇO** A 8/9°C com pratos de peixe condimentados e carnes brancas. **ENÓLOGO** João Lourenço

^{5óCIO} **6,27**€

NÃO SÓCIO **6,60**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063026

37,62€ Caixa 6 GFAS

39,60€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CARMO

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Roupeiro, Antão Vaz, Arinto
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por
castas. Prensagem suave das uvas.
Decantação estática a frio do mosto
e estágio "sur lies" durante 7 dias.
Fermentação a baixa temperatura em
pequenas cubas de inox.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Aromas de frutos tropicais e de citrinos com um bom toque de mineralidade. Na boca apresenta boa acidez, é fresco e equilibrado. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 Ånos SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando mariscos, carnes brancas, massas e saladas leves. ENÓLOGO Hugo Carvalho

⁵0C10 **7,89**€

NÃO SÓCIO **8,30**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062989

47,34€ Caixa 6 GFAS

49,80€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DA GIESTA ROSÉ 2015

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto
pelicular durante 6 horas. Fermentação
com temperatura controlada a 14°C.
TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rosa claro (pétala de rosa), aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.

LONGEVIDADE 1 a 2 anos SERVIÇO A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica. ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

sócio **4,75**€

NÃO SÓCIO **5,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 06294

28,50€

30,00€ Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA ROSÉ 2015

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DOTejo
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração
pelicular a frio, prensagem pneumática
suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 12.5%

NOTAS DE PROVA Cor rosa claro. Aroma complexo muito agradável a cereja e morango. Na boca é fresco terminando suave.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos **SERVIÇO** A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando peixes, marisco, pizza ou comida oriental.

ENÓLOGO Carlos Eduardo

50C10 **5,04**: GFA 0.75L

NÃO SÓCIO **5,30**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 062974

30,24€

31,80€

CAVE ROSÉS



PATO FRIO ROSÉ CASHMERE 2015

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Uvas selecionadas e
posteriormente prensadas inteiras em
vácuo sem qualquer esmagamento
ou desengace. Suave pressão e
fermentação do mosto.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor rosada muito clara. Aromas complexos de citrinos com notas de líchias. Na boca é fresco com suaves e agradáveis notas adocicadas. Final longo. LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 9/10°C com sushi, sashimi ou frutos do mar.

ENÓLOGO Paulo Laureano

5ócio **6,13**€

NÃO SÓCIO **6,45**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 062977

36,78€ Caixa 6 GFAS

38,70€ Caixa 6 GFAS

VINHA GRANDE ROSÉ 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção
das uvas na vinha e à chegada à adega.
Esmagamento suave sem desengace
em prensa pneumática e longa decantação
a frio. Fermentação alcoólica com
controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 11,5%

NOTAS DE PROVA Cor "pétala de rosa". Aroma limpo, frutado e floral. Na boca a excelente acidez dá-lhe frescura. Boa estrutura e elegância. Final longo e harmonioso.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando refeições ligeiras de peixe, marisco, saladas, massas e carnes brancas. ENÓLOGO Luís Sottomayor

^{sócio} **8,55**€

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062888

51,30€

54,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



VALLE DE PASSOS 2014

PRODUTOR Quinta Valle de Passos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Trás-os-Montes CASTAS Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba inox com temperatura controlada. Estágio em cuba inox durante cerca de 12 meses. TEOR ALCOÓLICO 13.5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma jovem com notas minerais e de frutos pretos. Na boca é fresco e elegante com taninos suaves mas presentes. LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, queijos macios de casca rija ENÓLOGOS Carloto Magalhães, Manuel Vieira

sócio **8,08**€

NÃO SÓCIO **8,50**€ GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062957

48,48€

51,00€ Caixa 6 GFAS



VINHA DOS SANTOS

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca
e Vinhas Velhas com mais de 90 anos
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengaçe
e esmagamento por pisa a pé em
lagares de granito de grande dimensão.
Transferência para cubas de aço inox
onde terminam a fermentação com
controlo de temperatura. Estágio de 12
meses em barricas de carvalho.

TEOR ALCOÓLICO 14,5% NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres, especiarias com notas balsâmicas da bos madeira do estágio. Na boca é fresco e frutado com taninos macios. Equilibrado

e encorpado. Final prolongado.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

50CIO **5,89**€

NÃO SÓCIO **6,20**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062889

35,34€ Caixa 6 GFAS

37,20€ Caixa 6 GFAS



ANDREZA RESERVA 2013

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo de temperatura e remontagens ligeiras. Estágio parcial em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos SERVIÇO A 16/18ºC com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.Este vinho não foi sujeito a processos de clarificação, filtração e/ou estabilização pelo que pode criar depósito.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Bantista

^{sócio} **6,27**€

NÃO SÓCIO **6,60**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062732

37,62€ Caixa 6 GFAS

39,60€ Caixa 6 GFAS



COTTAS 2013

PRODUTOR Quinta de Cottas DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 25 kg. Seleção antes do desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 32° C durante 24 horas. A fermentação processa-se abaixo de 24°C até ao total desdobramento do açúcar do mosto. 30% do lote estagia durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano. TERR AL (DÚLICO 13%).

NOTAS DE PROVA Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Macio na boca com taninos elegantes. Bom volume e envolvência. Final persistente com a presença da fruta

LONGEVIDADE 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 16º C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas. **ENÓLOGOS** João Silva e Sousa e Manuel Vieira

5,65€

NÃO SÓCIO **7,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062709

39,90€ 42,00€ Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFA



QUINTA DAS HENRICAS

PRODUTOR Quinta da Pereira **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional VINIFICAÇÃO Vindima manual. Esmagamento suave e desengace total. Fermentação em cubas de inox. Estágio em inox durante 12 meses antes do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada muito fechado. Aroma jovem e intenso de frutas do bosque com notas de grafite e um ligeiro fumado. Na boca é fresco e bem estruturado com taninos maduros. LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 15/17°C com cabrito e assados de carne.

ENÓLOGO Vítor Rabaçal

^{5ócio} **6,65**€

NÃO SÓCIO **7,00**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062890

39,90€

42,00€ Caixa 6 GFAS



VALE DA RAPOSA RESERVA 2012

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro **CASTAS** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 6 dias e 3 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro ano.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi de boa
intensidade. Aroma com notas de frutos
vermelhos e violetas com un ligeiro
balsâmico. Na boca é elegante e equilibrado.
Complexo com notas de ameixas pretas
e um toque de café. Bom final.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos SERVIÇO A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos. ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

8,17GFA 0.75L.

NÃO SÓCIO **8,60**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062895

49,02€

51,60€ Caixa 6 GFAS



QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA 2013

PRODUTOR Qta. Nova Nossa Sra. do Carmo DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas à entrada da adega. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio, fermentação em inox com três "delestages" diárias em cubas de inox durante 6 dias com controlo de temperatura. Estágio em inox.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante com laivos violeta. Aroma de frutos negros com notas balsâmicas de especiarias. Na boca é complexo, estruturado e equilibrado. Encorpado com bons e suaves taninos. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média. **ENÓLOGOS** Jorge Alves, Sónia Pereira

^{5ócio} **8,36**€

NÃO SÓCIO **8,80**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062937

50,16€

52,80€ Caixa 6 GFAS



ROL DE COISAS ANTIGAS

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada CASTAS Baga, Castelão, Alfrocheiro,

Trincadeira, Bastardo, Souzão, Tinta Pinheira VINIFICAÇÃO Vindima manual com escolha suvas na vinha. Fermentação conjunta das uvas com controlo de temperatura em lagares de inox com pisa mecânica. Fermentação maloláctica e estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aroma intenso, frutas pretas com notas de madeira e balsâmicas. Na boca é atraente, boa acidez, confirma os frutos pretos. Taninos firmes.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne bem condimentados e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa. **ENÓLOGOS** Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

^{50C10} **9,98**€

NÃO SÓCIO **10,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062669

59,88€ Caixa 6 GEAS

63,00€ Caixa 6 GFAS



SÃO MATIAS

PRODUTOR Casa de São Matias DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão CASTAS Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO Desengace total.
Maceração a baixa temperatura durante
24h. Fermentação em inox com controlo
de temperatura e remontagens suaves.
TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem

LONGEVIDADE 5 a 6 anos **SERVIÇO** A 16/18°C com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos. **ENÓLOGO** Francisco Gonçalves

estruturado. Final persistente.

5,70

NÃO SÓCIO **6,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 ofas. • REFª 062592

34,20€ Caixa 6 GFAS

36,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DA GARRIDA RESERVA 2012

PRODUTOR Aliança Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Maceração pré-fermentativa
a frio durante 5 dias, fermentação alcoólica
com controlo de temperatura. Maceração
pós-fermentativa de 4 dias. Fermentação
maloláctica. Estágio de 12 meses em
barricas de carvalho francês e russo.

TEOR ALCOÓLICO 13,5% NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma de boa intensidade, florais e de frutos vermelhos maduros, elegante. A boca confirma a fruta madura, encorpado, com taninos redondos. Final harmonioso e persistente.

LONGEVIDADE 7 a 10 anos SERVIÇO A 16/18°C com pratos tradicionais da cozinha portuguesa, carne assada e guisados. ENÓLOGO Francisco Antunes

7,13

NÃO SÓCIO **7,50**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 062636

42,78€ Caixa 6 GFAS

45,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DA FONTE DO OURO RESERVA 2013

PRODUTOR Boas Quintas DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen

VINIFICAÇÃO Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês, os restantes 50% em inox

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma elegante e complexo de violetas, frutos vermelhos e chocolate com elegantes notas de madeira. Na boca é suave, elegante e complexo, notas de frutos silvestres e bons taninos. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos SERVIÇO A 16/18º C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados. ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

^{sócio} 9,03€

NÃO SÓCIO **9,50**€

Encomende em Caixas de 6 ofas - REFa 062806

54,18 €

57,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2014

PRODUTOR Quinta da Barreira DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Vinificação cuidada em curtimenta total com maceração prolongada, em cubas inox com controlo de temperatura. Estágio em barricas de carvalho americano.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma complexo e intenso, sobressaindo a fruta e a madeira do estágio. Na boca é vivo mas redondo, harmonioso e equilibrado. Bom corpo e estrutura. Bom final.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos SERVIÇO A 18°C com assados, carnes vermelhas e queijos fortes. ENÓLOGO Insé Gasnar

^{5óCIO} **4,75**€

NÃO SÓCIO **5,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062905

28,50€ Caixa 6 GFAS

30,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA 2014

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional VINIFICAÇÃO Vinificado pelo método tradicional de curtimenta com longa maceração. Estágio parcial em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13.5%

NOTAS DE PROVA Cor granada, aroma frutado expressivo com algumas notas especiadas. Na boca é suave, fresco e elegante.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne, alheira de caça e queijos curados. ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

5,000 7,13€

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 062954

42,78€

45,00€



QUINTA DO MONTE D'OIRO

LYBRA SYRAH 2013

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima parcela a parcela.
Colheita manual com escolha. Desengace
sem esmagamento. Fermentação em cubas
de inox com reprodução da pisa a pé e
controlo de temperatura (individual por cuba).
Estágio 12 a 14 meses em barricas
de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada laivos atijolados. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos, baunilha e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com taninos firmes e notas de madeira muito bem integradas. Final intenso e complexo.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos SERVIÇO A 16/18°C com caça, arroz de pato, estufados e assados de carne e peixes gordos assados

ENÓLOGA Graça Gonçalves

8,55:

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062629

51,30€ Caixa 6 GFAS

54,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO VINIMIA Desengace
total à chegada à adega. Pré-maceração
pelicular a frio. Fermentação em inox
com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e queijos fortes. **ENÓLOGOS** António Ventura, Vera Moreira

^{sócio} **5,70**€

NÃO SÓCIO **6,00€** GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 efas. • REFa 062734

34,20€

36,00€ Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO SPECIAL SELECTION 2010

PRODUTOR Enoport United Wines DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor granada límpida e intensa. Aromas de frutos negros, notas florais típicas da Touriga com um toque balsâmico e de especiarias doces. Na boca é suave e estruturado, fresco e elegante. Confirma a fruta e as especiarias com leves notas da madeira do estágio. Final persistente.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos **SERVIÇO** A 16/18°C com pratos fortes da comida mediterrânica, carnes vermelhas

ENÓLOGO Carlos Eduardo

\$600 **9,50**€

NÃO SÓCIO **10,00€** GFA 0,75L.

incomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062667

57,00€

60,00 Caixa 6 GFAS



QUINTA VALE DE FORNOS RESERVA SYRAH 2013

PRODUTOR Quinta Vale de Fornos **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC DoTejo **CASTAS** Syrah

VINIFICAÇÃO Vindima manual em cestos de 20Kg. Seleção cuidada dos cachos. Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês. TEOR ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma intenso e complexo, frutos pretos maduros com notas balsâmicas e de frutos secos. Na boca é estruturado e equilibrado com taninos firmes. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos SERVIÇO A 17/19°C com carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos. ENÓLOGOS Nuno Morais, José Gaspar

^{sócio} **8,65**€

NÃO SÓCIO **9,10**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063027

51,90€

54,60€ Caixa 6 GFAS



MEIA PIPA PRIVATE SELECTION 2013

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Península

CASTAS Syrah, Castelão, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas.

VilliFiCAÇÃO Vinificação separada por castas. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta intensa. Aromas florais (violetas) e de frutos vermelhos com leves notas de baunilha. A boca confirma os aromas num conjunto bem estruturado, fresco e equilibrado. Taninos finos e macios. Final elegante.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos SERVIÇO A 16/18°C com borrego, carnes vermelhas, caça e queijos. ENÓLOGA Filipa Tomaz da Costa

4,75€

NÃO SÓCIO **5,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062965

28,50€ Caixa 6 GEAS

30,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DE CAMARATE

PRODUTOR José Maria da Fonseca DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúhal

CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Castelão VINIFICAÇÃO Fermentação a temperaturas

VINIFICAÇÃO Fermentação a temperatura controladas. Maceração pelicular total a 28°C.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor retinta. Aromas de frutos vermelhos (amoras, framboesas), violetas e cereja preta. Na boca é frutado e suave. Boa acidez e equilíbrio.
Final agradável.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos **SERVIÇO** A 14/16°C com aves, caça e queijos.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

^{5ócio} **7,51**€

NÃO SÓCIO **7,90**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062971

45,06€

47,40€ Caixa 6 GFAS



PASMADOS 2012

PRODUTOR José Maria da Fonseca DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúhal

CASTAS Touriga Nacional, Syrah, Castelão VINIFICAÇÃO Fermentação a 28°C com curtimenta. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês. Ligeira filtração antes do engarrafamento. TEOR ALCOÚLICO 14.5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aromas florais (violetas) e frutados

Aromas florais (violetas) e frutados (morangos, amoras, mirtilos) com notas do estágio em madeira. Na boca é elegante, redondo e equilibrado. Taninos presentes mas suaves.

LONGEVIDADE 6 anos **SERVIÇO** A 14/16°C com carnes vermelhas. Pode criar depósito com a idade. **ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

\$,74€

NÃO SÓCIO **9,20**€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062654

52,44€

55,20€ Caixa 6 GFAS



RIPANÇO PRIVATE SELECTION 2013

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet VINIFICAÇÃO Desengace manual pela técnica de ripanço. Fermentação em inox a temperaturas de 28°C. Estágio de 6 meses em carvalho novo americano e francês. TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma frutado com notas de frutos silvestres (cassis, mirtilos e framboesas), café e baunilha. Na boca é suave, fresco e equilibrado. Final agradável.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne vermelha e queijo.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

5,70€

NÃO SÓCIO **6,00€** GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062606

34,20 €

36,00€ Caixa 6 GFAS



MONTE VILAR RESERVA 2014

PRODUTOR Casa de Santa Vitória DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg.Alentejano CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Tripradoira

Trincadeira VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das melhores uvas na adega. Maceração a frio durante 2 dias e fermentação alcoólica a 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 9 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma frutado (frutos negros maduros) e floral com notas de madeira e especiarias. Boca cheia e equilibrada com taninos presentes mas suaves. Bom final. LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego assado, peixes gordos assados e outros pratos condimentados. **ENÓLOGA** Patrícia Peixoto

5ÓCIO **6,18**€ GFA 0.75L

NÃO SÓCIO **6,50**€ GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062958

37,08€ Caixa 6 GFAS

39,00€ Caixa 6 GFAS



JOSÉ DE SOUSA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em potes
de barro, sendo o restante fermentado em
inox a temperaturas de 28°C. Estagia
durante 9 meses em carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo de tâmaras, frutos negros e um toque de baunilha. Na boca é frutado, elegante e suave com taninos presentes mas macios. Final longo.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos **SERVIÇO** A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

^{5ócio} **7,13**€

NÃO SÓCIO **7,50**€ GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062926

42,78€ Caixa 6 GFAS

45,00€ Caixa 6 GFAS



GÁUDIO CLÁSSICO 2013

PRODUTOR Ribafreixo Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano **CASTAS** Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez, Tinta Miúda

VINÍFICAÇÃO Desengace e esmagamento. Fermentação e inox e em balseiros de carvalho francês. Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês a que se segue 16 meses de estágio em garrafa. TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada intensa. Aroma de frutos negros maduros, ameixas, mirtilos com notas de balsâmicas. Na boca é bem estruturado e encorpado. Fresco com taninos presentes mas bem integrados.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos **SERVIÇO** A 15/16°C com carnes vermelhas condimentados, caça de pelo e peixes no forno.

ENÓLOGO Paulo Laureano

50CIO 7,60€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **8,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062730

45,60€ Caixa 6 GFAS

48,00€ Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA SELECÇÃO DO ENÓLOGO

PRODUTOR Casa de Santa Vitória DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez

VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adega. Vinificação separada por castas. Maceração a frio durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma jovem e frutado, com notas balsâmicas e um "sous bois" agradável. Na boca é frutado, volumoso e bem estruturado. Final persistente.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos SERVIÇO A 16/18º com carnes vermelhas grelhadas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos. ENÓLOGA Patrícia Peixoto

50CIO 7,79€

NÃO SÓCIO **8,20**€ GEA O 751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062618

46,74€ Caixa 6 GFAS

49,20€ Caixa 6 GFAS



HERDADE DO ESPORÃO 4 CASTAS 2014

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano **CASTAS** Touriga Franca, Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25 °C) em lagares de inox de pequena capacidade com pisa mecânica e cubas rotofermentativas. Estagio de seis meses em barricas de carvalho americano e francês e cubas de inox, seguido de mais seis meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aromas de frutos vermelhos com notas de cacau. Na boca é estruturado com taninos presentes mas bem integrados na madeira do estágio. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18 graus com peixes gordos, borrego e caça.

ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

50C10 **9,41**€ GFA 0.75L NÃO SÓCIO **9,90**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 062859

56,46€

59,40€ Caixa 6 GFA9

MEIA CAVE





PLANALTO RESERVA BRANCO 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio,
Códega, Arinto, Rabigato, Moscatel

VINIFICAÇÃO Colheita manual, desengaçe
e esmagamento suave. Decantação a frio
dos mostos. Fermentação em cubas inox
com controlo de temperatura durante cerca
de 20 dias. O lote final foi clarificado e
estabilizado antes do engarrafamento.

TEOR AL COÚLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, florais, de frutos tropicais, frutos de polpa branca e citrinos. Bom volume de boca, fresco, confirma os aromas frutados, é harmonioso e equilibrado. Final longo.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou com saladas, pratos leves, peixe e marisco. ENÓLOGO Luís Sottomauor

\$\frac{\(\circ \)}{2,61\(\ext{\circ} \)}\$
\$\quad \(\circ \) N\(\tilde \) \$\circ \(\circ \) \$\quad \(\c

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFª 123015

31,32€ Caixa 12 GFAS

33,00€



BSE BRANCO 2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Península de Setúbal

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires **VINIFICAÇÃO** Fermentação em inox

a temperaturas de 20°C **TEOR ALCOÓLICO** 12%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas frutados (tropicais) com notas florais. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 9/11ºC como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe grelhados, saladas e marisco. ENÓLOGO Domingos Soares Franco

50CIO **2,38**€

NÃO SÓCIO **2,50**€ GEA 0.375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFª 122996

28,56€ Caixa 12 GFAS

30,00€ Caixa 12 GFAS



ESTEVA TINTO 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga
Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Suave

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Suave desengace e esmagamento. Fermentação em inox com remontagem e maceração das películas em temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida e intensa. Boa intensidade aromática com notas de frutos vermelhos, florais e balsâmicas. A boca confirma os aromas, revelando também frescura e elegância. Taninos redondos. Final agradável.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos **SERVIÇO** A 15/17°C com aves, carnes variadas, fumeiro, peixes gordos, massas e saladas ricas.

ENÓLOGO Luís Sottomauor

2,38

NÃO SÓCIO **2,50**€ GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFª 123014

28,56€ Caixa 12 GFAS

30,00€ Caixa 12 GFAS



JOSÉ DE SOUSA

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em
ânforas de barro, sendo o restante
fermentado em inox a temperaturas
de 28°C. Estagia durante 9 meses em
carvalho americano e francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo de folha de tabaco, tâmaras, frutos negros e um toque de baunilha. Na boca é frutado, redondo e suave com taninos presentes mas macios. Final suave.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 14/16°C com pratos de carne,

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

5ÓCIO 3,42€

NÃO SÓCIO **3,60**€ GFA 0.375L.

Encomende em Caixas de 12 ofas • REEª 122558

41,04€ 43,20€

CONJUNTO 375 ml. - 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2015 + 3 gfas. BSE 2015 + 3 gfas. ESTEVA 2015 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2012

SÓCIO 32,35€ • NÃO SÓCIO 34,05€ • REF® 123033

GARRAFEIRA DO CLUBE



Cathe

CASA CAPITÃO-MOR RESERVA BRANCO 2013

Um Alvarinho de Monção e Melgaço da Quinta de Paços, aromas complexos, fresco e equilibrado na boca com bom volume e frutado e um final longo.

SÓCIO 11,40€ GFA 0,75L 12,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REF® 032412 **34.20**€ **36.00**€

COTTAS RESERVA BRANCO 2012

Caixa 3 GFAS

Um Duriense do Cima-Corgo feito com Viosinho, Rabigato, Arinto e Códega do Larinho e fermentado em madeira. Um vinho muito equilibrado, de cor citrina, com aromas frutados e outros a revelar o estágio.

50C10 NÃO SÓC10 11,88€ GFA 0,75L. 12,50€ GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032595

35,64€ **37,50**€ Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS

MORGADO DE STA. CATHERINA RESERVA BRANCO 2013

Um reserva de Bucelas 100% Arinto. A fermentação e estágio em barrica conferem-lhe uma grande complexidade, estrutura e equilíbrio não prejudicando a frescura e os aromas típicos da casta.

50CIO 9,31€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO 9,80€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032829

27,93€ **29,40**€ Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS

FONTE MOURO CHARDONNAY RESERVA BRANCO 2014

Alentejano 100% Chardonnay. Fermentação parcial em carvalho com batonnage. Estruturado mas frutado e fresco. Notas de fumo e final prolongado.

9,50€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO 9,50€ GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032973

27,09€Caixa 3 GFAS **28,50€**Caixa 3 GFAS





MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2014

A complexidade e excelência deste vinhos resulta de mais de 25 anos de estudo no alcance da perfeição. Ao longo destes anos tornou-se uma referência em Portugal pela sua elegância, classe e consistência.

12,59€ GFA 0,75L. 13,25€ GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032689

37,77€ 39,75€ Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS

GRAÍNHA RESERVA BRANCO 2014

Um Douro branco estagiado em madeira e com malolática parcial, resultando num vinho complexo no nariz e no palato sem deixar de ser fresco e vibrante, suave e estruturado.

50C10 12,83€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 13,50€ GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032841

38,49€ **40,50**€ Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS



ONTE

QUINTA DA BACALHÔA

Cor amarelo-dourada. Aroma complexo e elegante com notas de frutos tropicais, flores brancas e mel. Na boca é elegante e bem estruturado com belas notas de fruta bem casadas com a boa madeira do estágio. Final longo.

SÓCIO 14,73€ GFA 0,75L 15,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033003

44,19€ 46,50€ Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS

SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA BRANCO 2014

Alentejano de cor amarelo citrino com aspeto cristalino, complexo no nariz e na boca, floral e frutado com notas minerais e de madeira. Bom volume, estrutura e equilibrio.

\$\frac{10}{11.88} \int \text{ GFA 0,75L} \\ \frac{12,50 \int \int \text{ GFA 0,75L}}{12,50 \int \text{ GFA 0,75L}}

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032869

35,64€ **37,50**€ Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS



GRAINH



GARRAFEIRA DO CLUBE



QUINTA NOVACOLLECTION TINTO 2012

Vinificação cuidada com seleção das uvas e estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês dão origem a este tinto do Douro cheio de fruta madura e especiarias, muito suave e de final prolongado.

NÃO SÓCIO **14,25**€ gfa 0,75l. **15,00**€ gfa 0,75l. ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032921

42.75€ 45.00€



Um tinto do Douro que revela o melhor que a região tem para oferecer. Ainda com muitos anos de vida pela frente é um vinho que delicia todos aqueles que têm o prazer de o degustar agora.

NÃO SÓCIO 18,53€ GFA 0,75L 19,50€ GFA 0,75L

55,59€

58,50€ Caixa 3 GFAS

OUINTA DOS FRADES GRANDE RESERVA TINTO 2011

Feito exclusivamente a partir de vinhas com mais de 90 anos, este vinho do Douro (Cima Corgo) traduz o que de melhor se produz na região. Um vinho obrigatório em qualquer garrafeira digna desse nome.

NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

ALIANCA BAGA TINTO 2009

ALIANCA

Um dos melhores vinhos tintos da Bairrada, talvez o melhor feito exclusivamente com a casta Baga. Ao longo dos anos comprovou-se que o terroir da Quinta da Dôna é o ideal para esta casta, transmitindo ao vinho toda a complexidade da casta e identidade da região.

SÓCIO 2,71€ GFA 0,75L. 23,90€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032303

68,13€ Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS



QUINTA DOS MURÇASRESERVA TINTO 2010

A aposta (ganha) do Esporão no Douro. Feito com vinhas de 40 anos, este vinho mostra o potencial das vinhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e poder de envelhecimento. Fresco, estruturado, bem equilibrado e com um final longo.

NÃO SÓCIO **17,10**€ GFA 0,75L 18,00€ GFA 0,75L

51.30€ 54.00€ Caixa 3 GFAS



O Redoma foi o primeiro vinho tinto da Niepoort. Feito com vinhas de 70 ou mais anos. Taninos presentes mas polidos, combina a austeridade e autenticidade de um Douro com o seu carácter terroso e balsâmico próprio do seu terroir.

SÓCIO NÃO SÓCIO **22.80**€ GFA

24,00€ GFA 0,75L

68,40€

72,00€ Caixa 3 GFAS

QUATRO VENTOS

OTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA TINTO 2008

Feito no Douro Superior apenas em anos excecionais. Muito concentrado na cor, aroma intenso de frutos vermelhos com notas suaves de tabaco e chocolate preto. Boca estruturada e elegante com um final muito persistente.

NÃO SÓCIO -5€ GFA **31,00**€ GFA 0,75L.

3 GFAS. • REF^a 032588

88,35€ 93.00€ Caixa 3 GFAS

CALDA BORDALEZA **E002 OTAIT**

Um vinho tipo Bordéus feito em Portugal a partir de Merlot, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, frutado e vegetal com notas de boa madeira. Cheio e bem estruturado, fresco com taninos firmes e boa estrutura.

NÃO SÓCIO 24.00€ GFA 0.75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032421

68.40€ Caixa 3 GFAS

72,00€ Caixa 3 GFAS





A Garrafeira do Clube propõe-lhe um conjunto equilibrado de grandes vinhos portugueses a servir naquelas ocasiões especiais.



QUINTA S. SEBASTIÃO RESERVA TINTO 2013

Este vinho da região de Lisboa foi feito com uvas das castas Merlot, Touriga-Nacional e Syrah. Transmite fielmente o terroir da Quinta, no cruzamento de climas com dominância atlântica, solos argilocalcários e encostas de declive acentuado

SÓCIO

NÃO SÓCIO

.40€ GFA 0,75L. 12,00€ GFA 0,75L.

ENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032955

34.20€

36,00€

DSF COLECÇÃO PRIVADA TOURIGA FRANCESA TINTO 2013

Um vinho de cor intensa, aroma complexo e boca equilibrada e elegante criado por Domingos Soares Franco quando decidiu juntar o poder da fruta da Touriga Francesa à elegância da Moscatel Roxo.

SÓCIO ,**21**€ GFA 0,75L 13,90€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

39,63€

41,70€ Caixa 3 GFAS

FONTE MOURO RESERVA TINTO 2012

Vinho Regional Alentejano produzido a partir da casta Touriga Nacional. Estagia em barricas de carvalho francês e americano. Vinho cheio de cor, aromas frutados e balsâmicos intensos, suave na boca e de final longo.

SÓCIO

NÃO SÓCIO

U/€ GFA 0,75L. **12,70**€ GFA 0,75L.

NDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032746

36,21€ Caixa 3 GFAS

FONTE

38,10€ Caixa 3 GFAS

SANTA VITORIA **GRANDE RESERVA TINTO 2013**

Regional Alentejano feito com Touriga Nacional Syrah e Cabernet Sauvignon. Vindima manual e estágio em barricas novas. Cor rubi-granada, aroma complexo de fruta com notas do estágio. Equilibrado com bom volume e final longo.

SÓCIO

NÃO SÓCIO

∠1€ gfa 0,75L. **13,90**€ gfa 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032908

39.63€ Caixa 3 GFAS

41,70€ Caixa 3 GFAS



AURIUS TOURIGA NACIONAL TINTO 2011

Cor vermelho escuro. Aromas de frutos negros maduros com notas florais, de fumo e especiarias. Equilibrado e complexo, bons taninos, notas da boa madeira do estágio. Final longo e algo austero a revelar longo potencial de guarda.

SÓCIO 20.90€ GFA

NÃO SÓCIO

22.00€ GFA 0,75L NCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032931

62,70€

66,00€ Caixa 3 GFAS

QUINTA DA BACALHÔA CABERNET SAUVIGNON TINTO 2013

Este vinho exibe o terroir ideal para as castas Cabernet Sauvignon e Merlot, resultando num vinho incrivelmente elegante e equilibrado com uma excelente intensidade aromática e um final fresco e complexo.

SÓCIO 15.49€ GFA

NÃO SÓCIO 16.30€ GFA 0.75L.

NCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032843

46,47€

48,90€ Caixa 3 GFAS



SÓCIO NÃO SÓCIO **ゴ€** GFA 13,50€ GFA 0,75L.

3 GFAS • RFFª 032645

38.49€ Caixa 3 GFA9

QUINTA

ARMO

40,50€ Caixa 3 GFAS

TINTO 2013

Regional Alentejano apenas produzido nos anos em que a qualidade máxima é atingida selecionando apenas as 2 castas que melhor evoluíram. Em 2013 esta distinção coube à Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

SÓCIO **⊃€** GFA

NÃO SÓCIO

23.00€ GFA 0.75L NCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GEAS - REE® 032828

65.55€ Caixa 3 GFAS 69,00€ Caixa 3 GFAS



Ŏ

COLECÇÃO PRIVADA





Vinhos com História...



QUINTA NOVA GRANDE RESERVA TINTO 2013

DOC Douro (Cima-Corgo)

25% Vinhas Velhas, 75% Touriga Nacional Nasce dos primeiros lotes monocasta

de Touriga Nacional plantados na Região, hoje com 45 anos de idade e de vinhas velhas de idade superior a 90 anos. Estagiou 20 meses em barricas novas de carvalho francês das florestas de Centre, Allier e Vosges. Vinho raro, exprime um carácter excecional. Cor intensa e um aroma forte e elegante, que combinam na perfeição com um corpo denso e pleno de frutos maduros, especiarias e finos taninos. Termina longo, como puro cetim.



FONTE DO OURO **DÃO NOBRE BRANCO 2015**

DOC Dão

Encruzado, Arinto, Cerceal

Da "arte e engenho" do enólogo Nuno Cancela de Abreu nasce da colheita de 2015 o primeiro vinho Dão Nobre Branco da história vitivinícola portuguesa. Nunca antes produzido um vinho branco com tal designativo de excelência, respondendo a um mínimo de 90 pontos em 100 atribuídos pela câmara de provadores da Região do Dão. Fermentado e estagiado durante 6 meses em barricas novas, elegantes aromas de frutos brancos, a mineralidade e o amanteigado da madeira conjugados numa complexidade rica e prolongada torna-o um vinho de excelência.



FONTE DO OURO **GRANDE RESERVA TINTO 2013**

DOC Dão

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Conjuntamente com o Dão Nobre branco 2015, o Grande Reserva tinto 2013 foi criado para a Comemoração do 25º Aniversário da Sociedade Agrícola Boas Quintas pelo enólogo Nuno Cancela de Abreu. Fermentação e posterior estagio de 18 meses em barricas novas dão origem a este vinho de cor vermelha profunda e concentrada, aromas de frutos negros, florais e balsâmicos e uma belíssima estrutura tânica num coniunto equilibrado de grande complexidade que o torna um excelente vinho de guarda.



BASTARDINHO DE AZEITÃO 30 ANOS

IGP Península de Setúbal Bastardo

A casta Bastardo era proveniente de vinhas plantadas a Sul do Tejo, entre a Caparica e o Lavradio, a última das quais foi arrancada em 1983. A José Maria da Fonseca ainda possui uma quantidade muito limitada deste vinho. Bastardinho é um vinho licoroso raro, único no aroma e paladar, produzido há mais de trinta anos, a partir da casta tinta Bastardo (Trousseau). Possui aromas muito intensos e complexos, grande densidade na boca e um final de prova muito prolongado e equilibrado, dada a acidez que ainda mantém.

17		SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	NÃO SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	REF ^a 1 GFA
QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO	QUINTA NOVA GRANDE RESERVA 2013 - Douro	51,49€	54,20€	012831
BOAS QUINTAS	FONTE DO OURO DÃO NOBRE BRANCO 2015 - Dão	33,25€	35,00€	013028
BOAS QUINTAS	FONTE DO OURO GRANDE RESERVA TINTO 2013 - Dão	33,25€	35,00€	013029
JOSÉ MARIA DA FONSECA	BASTARDINHO DE AZEITÃO 30 ANOS (0,50L) - Pen. Setúbal	64,60€	68,00€	010611

APERITIVOS. DIGESTIVOS. SOBREMESAS



sócio 8,17€

NÃO SÓCIO 8.60€

1 GFA 0,75 L REE® 012738



CHAMPAGNE

SÓCIO 35,15€

NÃO SÓCIO **37,00**€

1 GFA 0,75 L





sócio 14,25€

NÃO SÓCIO **15,00**€

1 GFA 0,375 L REF® 012797



SÓCIO 20,43€

NÃO SÓCIO 21,50€

1 GFA 0,50 L



SÓCIO 74,10€

NÃO SÓCIO **78,00**€

1 GFA 0,75 L

COLHEITA TARDIA Fonte do Ouro

Colheita Tardia 2014 (0,375ℓ)









SÓCIO 35,15€

NÃO SÓCIO 37,00€

1 GFA 0,70 L



sócio **123,50**€

NÃO SÓCIO **130,00€**

1 GFA 0,70 L REF^a 012871

WHISKY Glenrothes **SELECT RESERVE** (0,70ℓ)

AGUARDENTE Magistra (0,70*l*)

PREÇOS POR GARRAFA Encomendas mínimas 24€

CAVE DE PORTOS

Categoria **Brancos**

FERREIRA D. ANTÓNIA RESERVA 9,45 € 9,95 € 012404 FERREIRA BRANCO 10 ANOS (375 ml) 13,78 € 14,50 € 010051 BARÃO DE VILAR BRANCO 10 ANOS (500 ml) 11,69 € 12,30 € 012604 BAGOS D'OURO BRANCO 10 ANOS (500 ml) 20,00 € 20,00 € 013011

SÓCIO

NÃO SÓCIO REFª

NÃO SÓCIO

Categoria Ruby

LATE BOTTLED VINTAGE			
BARÃO DE VILAR LBV 2010	10,93 €	11,50 €	012408
QUINTA NOVA LBV 2012	14,25 €	15,00 €	013035
SANDEMAN LBV 2010	19,00€	20,00 €	012759
VINTAGE			
JMF & VAN ZELLER VINTAGE 2003	41,80 €	44,00 €	011290
FERREIRA VINTAGE 2003	47,50 €	50,00 €	010376
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2009	42,75 €	45,00 €	011870
BARÃO DE VILAR VINTAGE 2011	37,91 €	39,90 €	012152
GRAHAM'S VINTAGE 1977 [1500 ml]	261.25 €	275.00 €	011154

Categoria *Tawny*

	sócio	NÃO SÓCIO	REFa
10 ANOS			
BARÃO DE VILAR 10 ANOS	11,69 €	12,30 €	011244
FERREIRA QUINTA DO PORTO 10 ANOS	14,54 €	15,30 €	010052
20 ANOS			
FERREIRA DUQUE DE BRAGANÇA 20 ANOS	39,90 €	42,00€	010046
30 Anos			
MAYNARD'S 30 ANOS	61,75 €	65,00€	012448
BARÃO DE VILAR 30 ANOS [375 ml]	28,50 €	30,00€	012360
Edição Especial 30º Aniversário da Enoteca			
COLHEITAS			
BARÃO DE VILAR COLHEITA 1982	163,40 €	172,00 €	012449
FEUERHEERD'S COLHEITA 1975	104,50 €	110,00€	012605

OFERTA

EM COMPRAS
SUPERIORES A 100€
2 Copos + 2 Trufas

EM COMPRAS SUPERIORES A 250€ **6 Copos + 6 Trufas**



Cálice Oficial de Vinho do Porto da SCHOTT-ZWIESEL, desenhado por SIZA VIEIRA

Trufas de Chocolate com Porto
ANNOBON

PREÇOS POR GARRAFA ■ ENCOMENDAS MÍNIMAS: **24€** ■

VINHOS DO MUNDO

6 VINHOS • 6 PAÍSES





SOLITÄR **Riesling Troken** BRANCO 2014

PRODUTOR S.A. Prüm DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Alemanha - Mosel **CASTA** Riesling VINIFICAÇÃO Vindima manual. Prensagem ligeira. Longa fermentação a frio em inox. TEOR ALCOÓLICO 12.5% NOTAS DE PROVA Cor amarelo limão pálida. Boa intensidade aromática com notas de pêssego e damasco. Na boca é frutado, bem equilibrado e mineral. Final refrescante. LONGEVIDADE 8 a 9 anos **SERVIÇO** A 8/11º C com aperitivos, sushi, peixes grelhados, marisco variado, saladas e carnes brancas. Excelente com améijoas à hulhão pato, cozinha asiática e pratos com molho de caril.



72,42€ CAIXA 6 GFAS

CRIOS

64,14€ CAIXA 6 GFAS



SANTIAGO RUIZ BRANCO 2013

PRODUTOR Bodegas Santiago Ruiz DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO Rias Baixas CASTAS Albariño (Alvarinho), Loureiro, Caiño Blanco (Alvarinhão), Treixadura (Trajadura), Godello (Gouveio) VINIFICAÇÃO Vindima manual. Maceração pré-fermentativa. Prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação. Estágio sobre as borras finas. TEOR ALCOÓLICO 13% NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados límpido e brilhante Aromas complexos de flores brancas e notas frutadas (maça, lichia e citrinos), notas balsâmicas, menta e um toque mineral. Na boca é vivo, intenso e bem estruturado. Boa acidez e um final longo.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou acompanhando pratos de arroz, mariscos, peixes, carnes brancas e foie gras.

76.20€ CAIXA 6 GFAS



SÓCIO 8,74€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO 9,20€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062902

LAN Crianza

PRODUTOR Bodegas Lan

Espanha – Rioja CASTA Tempranillo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

VINIFICAÇÃO Desengaçe seguido

de fermentação em cubas de inox

maceração com removimento

NOTAS DE PROVA Cor vermelho

cereia. Arnmas frutados (frutos

vermelhos e negros) com belas

notas de tosta e grãos de café.

presentes mas não agressivos.

SERVIÇO A 16/18°C com entradas

Na boca os taninos estão

Boa estrutura, Final longo. LONGEVIDADE 7 a 8 anos

frias, massas, e aves.

TEOR ALCOÓLICO 13.5%

com controlo de temperatura. Longa

regular. Estágio em barricas durante

um período mínimo de 12 meses.

TINS OTAIT

52.44€ CAIXA 6 GFAS

55,20€ CAIXA 6 GFAS

SÓCIO 11,88€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO 12,50€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062678

71,28€ CAIXA 6 GFAS

75,00€ CAIXA 6 GFAS



DOMAINE DE COURTEILLAC Merlot e Cab. Sauvignon TINTO 2011

PRODUTOR Domaine Courteillac DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Franca – Bordeaux Supérieur CASTAS Merlot, Cabernet Sauvignon, ahernet Franc

VINIFICAÇÃO Desengace. Fermentação lenta com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa durante 15 dias. Metade do vinho faz a fermentação maloláctica e estágio de 16 meses em madeira de carvalho.

TEOR ALCOÓLICO 14% NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aromas frutados, intensos e elegantes. Na boca é equilibrado, sedoso e complexo com notas de frutos vermelhos. Final firme. longo e especiado.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 16/18°C pratos de carne vermelha condimentados, cordeiro, coelho, massas apaladadas e queijos fortes.

DOMAINE

COURTEILLAC

SÓCIO 14,30€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO 15,05€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062772

85,80€ CAIXA 6 GFAS 90,30€ CAIXA 6 GFAS



Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062975

CRINS

Cabernet Sauvignon TINTO 2013

PRODUTOR Dominio del Plata DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Argentina - Mendoza CASTAS Cabernet Sauvignon, Malbec (5%) VINIFICAÇÃO Colheita manual. Fermentação com controlo de temperatura e maceração longa. Estágio de 9 meses em barricas de

TEOR ALCOÓLICO 14% NOTAS DE PROVA Cor vermelho ruhi Arnmas intensos de ameixas maduras e cereias com notas de baunilha. Na boca é harmonioso combinando as notas de frutos vermelhos com pimentos vermelhos. Bom corpo. Final longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos SERVIÇO A 15/16°C acompanhando pratos de porco, aves, coelho e enchidos

67,50€ CAIXA 6 GFAS

SÓCIO 10,69€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO 11,25€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062773





MOMENTOS Reserva Merlot **TINTO 2013**

PRODUTOR Château los Boldos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Chile - Alto Cachapoal CASTA Merlot (100%) VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação com maceração em inox com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês

TEOR ALCOÓLICO 14.5% NOTAS DE PROVA Cor rubi com nuances azuladas. Aroma intenso de frutos vermelhos com notas de cereja preta. Na boca é suave, redondo, com notas de frutos pretos muito maduros. Taninos suaves, boa acidez e bom equilíbrio. Final agradável. LONGEVIDADE 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 15/18°C com carnes

branças e pastas

SÓCIO 5,70€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **6,00**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062994

34,20€ CAIXA 6 GFAS

36,00€ CAIXA 6 GFAS

Conjunto Vinhos do Mundo

1 GFA. SOLITÄR RIESLING 2014 + 1 GFA. SANTIAGO RUIZ 2013 + 1 GFA. LAN CRIANZA 2010 + 1 GFA. DOMAINE DE COURTEILLAC 2011 + 1 GFA. CRIOS 2013 + 1 GFA. MOMENTOS RESERVA 2013 **sócio 63,37**€ | NÃO SÓCIO 66,70€ CONJUNTO de 6 gfas. • REFª 063034





Oferta de Inscrição

FAÇA-SE SÓCIO ATÉ 31 DE OUTUBRO DE 2016 E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:*

2 gfas **BACELO NOVO Branco 2015 - LISBOA**

2 gfas BACELO NOVO Tinto 2014 - DOURO

2 gfas BACELO NOVO Tinto 2015 - ALENTEJO

*Oferta entregue com a primeira encomenda

QUOTA ANUAL - 15 EUROS

OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO E RECEBA COMO OFERTA:









DOURO

ALENTEJO

Utilize este Voucher de 15€ em qualquer compra na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas (6 garrafas de cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 garrafas de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.

OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

DESCONTO DE 5%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca.

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

Quota anual	15,00 €
Oferta Inscrição	Sim (ver acima)
Oferta Renovação	Sim, sempre de valor igual ou superior à quota anual
Desconto	5% em todos os produtos
Participação em Eventos da Enoteca	Não
Programa Trimestral	Sim
Envio de Revista	Sim

INSCREVA-SE NO SITE **www.enoteca.pt** ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO

NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA
ou pelo TELEFONE **228 348 440**, FAX **228 348 449**, E-MAIL **enoteca@enoteca.pt**





Oferta de Inscrição



- 1 gfa TÁGIDE ARINTO E CHARDONNAY Branco 2015
- 1 gfa SANTA VITORIA GRANDE RESERVA Branco 2014
- 1 gfa QUINTA DA GIESTA Rosé 2015
- 1 gfa VALE DA RAPOSA RESERVA Tinto 2012
- 1 gfa ROL DE COISAS ANTIGAS Tinto 2011
- 1 gfa DSF COLECÇÃO PRIVADA Touriga Francesa Tinto 2013

QUOTA ANUAL - 50 EUROS

OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO E RECEBA COMO OFERTA:





Utilize este Voucher de **50€** em qualquer compra na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt

ENOCLUBE - Clube dos Conhecedores

PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.

EVENTOS

Os sócios do Enoclube poderão participar nos eventos organizados pelo Clube – Jantares Temáticos, visitas a Caves e Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.

OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

DESCONTOS DE 5% E 10%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca. Este desconto será de 10% na Gama Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real).

ENOCLUBE - Clube dos Conhecedores

Quota anual	50,00 €
Oferta Inscrição	Sim (ver acima)
Oferta Renovação	Sim, sempre de valor igual ou superior à quota anual
Desconto	10% nos vinhos gama Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real) e 5% nos restantes produtos
Participação em Eventos da Enoteca	Sim
Programa Trimestral	Sim
Envio de Revista	Sim

^{*}Oferta entregue com a primeira encomenda





TRINCA BOLOTAS, CORPO DE ALENTEJANO, ALMA DA VIDIGUEIRA.

Sempre que se abre uma garrafa de Trinca Bolotas liberta-se um pouco da alma alentejana. Respira em cada copo uma homenagem ao porco alentejano, raça autóctone portuguesa, e único sobrevivente dos suínos de pastoreio na Europa. Sentem-se as texturas do montado e as cores da paisagem da Vidigueira, abençoada por um clima único. Tudo junto produzindo um vinho que acompanha na perfeição pratos da nossa cozinha tradicional.

